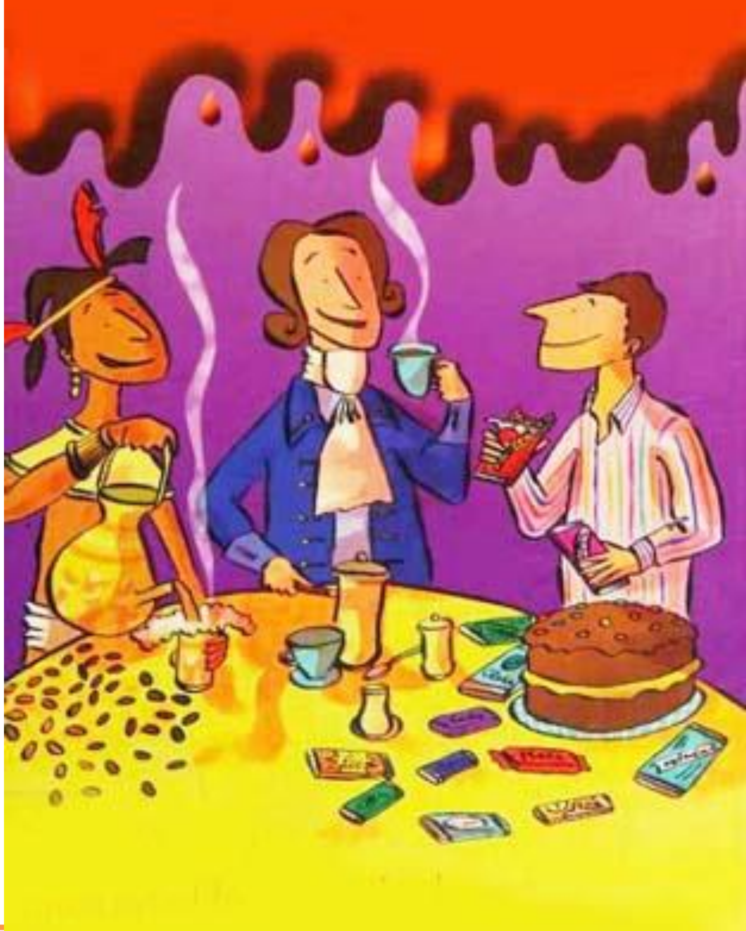
चॉकलेटची गोष्ट

केटी डेन्स, चित्रे व सजावट: ऍडम लार्कम



चॉकलेटची गोष्ट

केटी डेन्स, चित्रे व सजावट: ऍडम लार्कम

अनुवाद: सुजाता गोडबोले



अनुक्रमणिका

प्रकरण १

चॉकलेट पिणारे



एक हजार वर्षांपूर्वी चॉकलेट हे एक मोठेच रहस्य होते. केवळ काही लोकच ते पीत असत आणि कोणीच ते खात नव्हते.



मध्य अमेरिकेच्या वर्षा-जंगलात राहणाऱ्या शेतकऱ्यांनी ते पिण्यास प्रथम सुरुवात केली.

या जंगलात विषुववृत्तीय प्रदेशातील अनेक झाडे, जंगली प्राणी आणि सरपटणारे अनेक प्राणी, कृमी आणि कीटक होते. त्यातच गडद रंगाच्या अगदी वेगळ्याच शेंगा येणाऱ्या कोकोची लहानशी झाडे देखील होती.

माकडांना या शेंगांची चांगली माहिती होती. ते या शेंगा फोडून त्यातील पांढऱ्या रंगाचा गोड गर चोखून खात असत. आणि मग त्यातील कडू बिया थुंकून टाकत असत.

एखादी बी जर जंगलातल्या मातीत पडली, तर त्यातून कोकोचे एक नवे झाड येत असे.

एक दिवस माकडे काय करतात ते पाहून एका शेतकऱ्याने या शेंगेची चव घेतली.

गर खाल्यावर तो म्हणाला, “वा! काय मस्त आहे!,” आणि “छी! छी!” म्हणत त्याने आतली बी थुंकून टाकली. थोड्याच दिवसात सगळे जण गर खाऊ लागले आणि बिया थुंकून टाकू लागले.



काही दिवसांनी कुजत पडलेल्या बियांच्या ढिगाऱ्यातून एक मधुर वास येत आहे असे काही गावकऱ्यांच्या लक्षात आले.



काही महिन्यांनी शेतकऱ्यांनी या बियांपासून हा मधुर वास असणारे एक पेय बनवण्याचा मार्ग शोधून काढला.



केळीच्या पानाखाली ते या बिया काही दिवस कुजत ठेऊ लागले.

त्यानंतर ते या बिया उन्हात वाळवू लागले.





त्यानंतर ते त्या बिया
भाजून घेऊ लागले...



मग त्या कुटून
त्यांचा मऊ लगदा
करू लागले...



मग त्यात पाणी आणि इतर मसाले घालून चांगले ढवळून घ्यायचे. या नव्या पेयाला त्यांनी नाव दिले ‘चोकोल हा’. ते खूप कडू लागायचे पण त्यांना ते आवडत असे.

या शेंगा गोळा करण्यासाठी दूरवर जंगलात जावे लागू नये म्हणून शेतकऱ्यांनी कोकोची झाडे आपल्या शेतात लावली.



हे शेतकरी मायन नावाच्या एका मोठ्या समाजाचा भाग होते. लवकरच ‘चोकोल हा’ किंवा ‘चॉकलेट’ हे पेय मायन संस्कृतीचा एक महत्त्वाचा भाग बनले.

मायन राजे आणि धर्मगुरू हे पेय रोज पिऊ लागले. त्याच्यावर येणारा फेस त्यांना फार आवडत असे.



मायन समाजातील विवाहात आपले एकमेकांवरील प्रेम दाखवण्यासाठी वधू-वर एकमेकांना कोकोच्या ५ बिया देत असत.

सर्व लोक कोकोच्या झाडाच्या इतके प्रेमात पडले होते की ते त्याचे चित्र सर्वत्र काढू लागले - भांड्यांवर, पेल्यांवर आणि भिंतीवर देखील.



परंतु कोकोच्या बिया वापरण्याजोग्या करणे हे मोठेच काम होते आणि त्याला अनेक आठवडे लागत असत. बहुतेक लोक काही खास प्रसंगीच हे पेय घेऊ शकत.

चांगल्या प्रतीच्या कोकोच्या बिया इतक्या मूल्यवान होत्या की त्यांचा वापर पैसे म्हणून देखील होऊ लागला. १० बियांना एक ससा मिळायचा आणि एका गुलामाची किंमत होती १०० बिया.



प्रकरण २

रहस्याचा शोध



शेकडो वर्षांनंतर काही व्यापारी एका मायन गावात आले. त्यांच्या सम्राटासाठी नवलाच्या आणि नाविन्यपूर्ण वस्तू शोधण्यासाठी अनेक दिवस लांबवर प्रवास करून ते इथवर आले होते.

हे व्यापारी ॲझटेक नावाच्या एका उग्र समाजातील होते. त्यांचा राग ओढवून घ्यायला नको म्हणून मायन गावातल्या लोकांनी त्यांना आपल्याकडील मूल्यवान बिया देऊ केल्या.



ॲझटेक लोकांना जेव्हा हे रहस्य समजले, तेव्हा त्यांनी एक कप 'चोकोल हा' त्यांच्या सम्राटाला दिला. सम्राट खूष झाला.

"उत्तम!" तो म्हणाला. "थंड, ताजेतवाने करणारे हे पेय आहे आणि याची नशा देखील चढत नाही." मग त्याने आपल्या सर्व योद्ध्यांना लढाईवर जाण्यापूर्वी हे पेय पिण्याचे आदेश दिले.



ॲझटेक ज्या भागात राहत असत तो प्रदेश अतिशय थंड होता, म्हणून तिथे कोकोची झाडे लावता येत नव्हती. मग त्यांना कोकोच्या बिया मायन लोकांकडून विकत घ्याव्या लागत आणि त्या आपल्या प्रदेशापर्यंत दूरवर आणाव्या लागत.

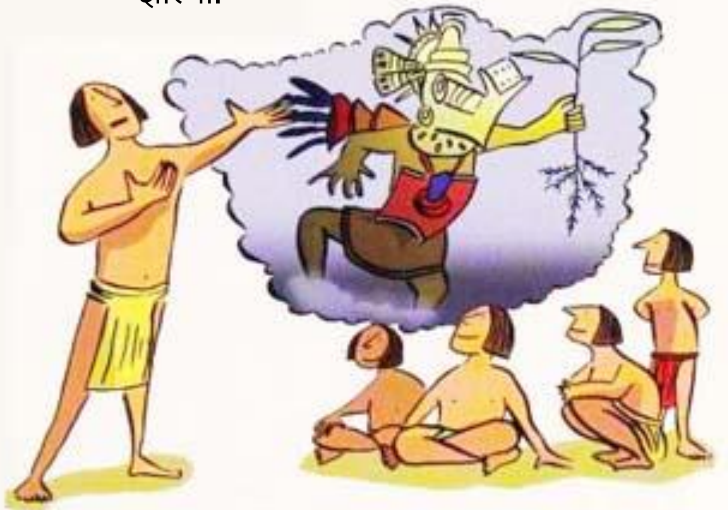


मॉंटेझुमा या ॲझटेक सम्राटाला तर या पेयाचे वेडच लागले. त्याने आपल्या राजवाड्यातील कोठार कोकोच्या बियांनी भरून ठेवले. कधीकधी तर तो एका दिवसात ५० कप चॉकलेट घ्यायचा. त्यामुळे तो अधिक श्रीमंत आणि हुशार होईल असे त्याला वाटे.



गरीब लोक मात्र केवळ चॉकलेटची स्वप्नेच पाहत.

दिवस जात होते तशा चॉकलेट प्रथम कोठे सापडले याबद्दल अनेक आख्यायिका तयार झाल्या.



“फार फार पूर्वी जगात चॉकलेट नव्हतंच,” गोष्ट सांगणारा सांगत असे. “मग शेतीचा देव केत्झलकोटल स्वर्गातून कोकोचे झाड घेऊन आला.”

केत्झलकोटल हा ॲझटेक लोकांचा हिरो होता. त्यांनी त्याची मोठमोठी देवळे बांधली आणि चॉकलेट हे पेय त्याला नेवैद्य म्हणून द्यायला सुरुवात केली.



पण ॲझटेक लोकांच्या संपत्तीवर इतर देशांचा डोळा होता. मग मध्य अमेरिकेचे हे रहस्य फार काळ टिकले नाही...

प्रकरण ३

साखर घालून पहा



१५१९ साली हेरनान कोर्तेस नावाचा एक स्पॅनिश प्रवासी सैन्य घेऊन ॲझटेक लोकांशी युद्ध करायला निघाला.

बऱ्याच लढाया झाल्यानंतर सम्राट मॉँटेझुमाने शांतता प्रस्थापित करण्यासाठी कोर्तेसला दरबारात बोलावले. त्याने कोर्तेसला प्रथमच चॉकलेट पिण्यास दिले.



कोर्तेसला चॉकलेट आवडले पण तरीदेखील त्याने ॲझटेक सम्राटाचा पराभव केला. १५२८ साली कोर्तेस परत येण्यास निघाला त्यावेळी ॲझटेक संपत्तीने त्याचे जहाज भरले होते, त्यात कोकोच्या बिया देखील होत्या.



स्पेनला परत आल्यावर कोर्तेसने आपल्या मित्रांना चॉकलेट पिण्यास दिले. हे गरम असताना आणि खूप साखर घातल्यावर अधिक चांगले लागते असे त्यांचे मत झाले. ते इतके छान लागत होते की ते त्यांनी आपल्यापाशीच ठेवले.

लवकरच फिलिप या स्पेनच्या राजपुत्रापर्यंत ही बातमी पोचली. मध्य अमेरिकेतून आलेले काही पाहुणे घेऊन एका मठातील धर्मगुरू राजपुत्राला भेटण्यास गेले आणि जाताना भेट म्हणून त्यांनी एक मोठा डबा भरून चॉकलेटचा लगदा राजपुत्राला दिला.



राजपुत्र फिलिपला आता हे पेय फारच आवडू लागले. त्याने गोड, गरम चॉकलेट हे राजदरबारातील मानाचे पेय ठरवले.

चॉकलेटची ही बातमी सर्वत्र पसरायला वेळ लागला नाही. युरोपमधील लोकांनी अद्याप बटाटाही पहिला नव्हता पण त्याच्या कितीतरी आधीपासूनच ते चॉकलेटबाबत बोलू लागले होते.



पण कोकोच्या बियांपासून चॉकलेटचे मिश्रण तयार करायला खूप वेळ लागत असे आणि हे फार खर्चाचे काम होते.

युरोपमधील केवळ श्रीमंत लोकांनाच हे पेय परवडत असे. कॅफेत बसून चॉकलेटचे घुटके घेत हवा-पाण्याच्या गोष्टी करण्यात ते रमत असत.



प्रकरण ४

चॉकलेट बनवण्याची यंत्रे



वाफेच्या इंजिनाचा शोध लागेपर्यंत परिस्थितीत फारसा बदल झाला नाही. अचानक अनेक वस्तू सहज बनवता येऊ लागल्या, त्यात चॉकलेटही होते.

युरोपमध्ये सर्वत्र कोकोच्या बियांपासून चॉकलेट हे पेय बनवण्याचे कारखाने सुरु झाले आणि हा एक मोठा व्यवसाय झाला.

लवकरच हे केवळ श्रीमंतांचे, हाताने बनवलेले पेय राहिले नाही.



१८४७ साली इंग्लंडमधील चॉकलेट बनवणाऱ्या फ्रान्सिस फ्राय यांनी विचार केला की चॉकलेट पिण्यापेक्षा त्याच्या आस्वादाचा एक अधिक चांगला मार्ग शोधता येईल...



आणि तो म्हणजे चॉकलेट खाणे! चॉकलेटच्या मिश्रणापासून ‘बार’ म्हणजे चॉकलेटच्या लहान लहान वड्या कशा बनवायच्या हा आता त्यांच्यासमोर प्रश्न होता.

हॉलंडमधील कॉनराड फॉन हुटन यांनी या प्रश्नाचे अर्धे उत्तर शोधले होते. त्यांनी एक असे यंत्र तयार केले होते की त्यातून चॉकलेटची तपकिरी रंगाची पावडर आणि पिवळ्या रंगाचे लोण्यासारखे मऊ मिश्रण वेगळे करता येत असे.



फ्राय यांच्या लक्षात आले की हे पिवळे मऊ मिश्रण थंड झाले की घट्ट होते. 'कदाचित हे वापरून चॉकलेटच्या वड्या करता आल्या तर...?' असा त्यांनी विचार केला.



मग त्यांनी चॉकलेटच्या तपकिरी मिश्रणात पिवळे मिश्रण गरम करून ओतले आणि चांगले ढवळले...





त्यात तीन कप साखर घातली...



आणि हे मिश्रण एका चौकोनी भांड्यात ओतले...

आणि ते वाट पाहू लागले. हळू हळू ते घट्ट झाले. फ्राय यांनी चॉकलेटच्या बारचा शोध लावला होता!



लवकरच काळसर रंगाचे चॉकलेटचे सुरेख ‘बार’ बनवणारे कारखाने सुरु झाले. त्याला ते ‘खाण्यासाठीचे चविष्ट चॉकलेट’ म्हणू लागले.



दरम्यानच्या काळात स्वित्झर्लंडमध्ये डॅनियल पिटर नावाचे गृहस्थ मेणबत्त्या बनवत असत. पण आता मेणबत्त्यांचा वापर कमी झाला होता आणि त्यांचे नुकसान होऊ लागले होते.



ते जेव्हा एका चॉकलेट बनवणाऱ्या गृहस्थांच्या मुलीच्या प्रेमात पडले तेव्हा त्यांना एक अफलातून कल्पना आली.

“मी आता मेणबत्त्यांच्या ऐवजी चॉकलेट तयार करेन!”



तोपर्यंत चॉकलेटच्या व्यवसायात खूपच स्पर्धा निर्माण झाली होती. त्यात टिकून राहण्यासाठी पिटरच्या चॉकलेटमध्ये काहीतरी खास असायला हवे होते.

त्यांनी त्यात दूध घालण्याचा प्रयत्न केला, पण त्यामुळे चॉकलेट फारच पातळ, प्रवाही बनले. पिटरला आता काय करावे असा प्रश्न पडला. सुदैवाने त्याचे शेजारी हेन्री नेस्ले यांना खाद्यपदार्थ आणि ते बनवण्याच्या प्रक्रियेबाबत खूप माहिती होती.



लहान बाळांसाठी अन्न बनवणे हा त्यांचा व्यवसाय होता. लवकरच पिटरचे चॉकलेटचे मिश्रण घट्ट कसे करता येईल हे त्यांनी शोधून काढले.

१८८३ मध्ये पिटर यांच्या मुलायम चॉकलेटच्या नव्या कृतीला सुवर्ण पदक मिळाले. ‘मिल्क चॉकलेट’ लोकांना अतिशय आवडले.

प्रकरण ५

नवे चविष्ट शोध



२० वे शतक येईपर्यंत मुलायम, तोंडात टाकल्यावर विरघळणारे आणि चविष्ट ‘मिल्क चॉकलेट’ कसे बनवायचे हे समजले होते. आजही आपण तीच पद्धत वापरतो.

सुरुवातीला चॉकलेटचे मिश्रण खूप मोठ्या चरकातून काढले जाते म्हणजे त्यात तुकडे राहत नाहीत.



त्यानंतर रोडॉल्फ लिंट यांनी शोधलेल्या एका मोठ्या घुसळण यंत्रात घालून हे मिश्रण मखमलीसारखे मऊसूत होईपर्यंत घोटले जाते.



मग हे मिश्रण थंड करून परत गरम केले जाते, त्याच्यावर छानशी चमक येईपर्यंत ही क्रिया अनेक वेळा केली जाते. अखेर हे मिश्रण घट्ट होण्यासाठी ट्रेमध्ये ओतले जाते.



अनेक वर्षे खाण्यासाठी बनवलेले चॉकलेट हे 'बार'च्या आकारातच बनवले जात असे.

पण मिल्टन हर्षी या अमेरिकेतील चॉकलेट उत्पादकाला वाटले की अशा वड्या खाण्यात काही मजा नाही.

१९०७ साली त्यांनी अगदी लहानसे मोदकाच्या आकाराचे चॉकलेट बनवले. ते घट्ट झाल्यावर अधिक आकर्षक दिसण्यासाठी प्रत्येक चॉकलेट त्यांनी स्वतंत्रपणे रंगीत कागदात गुंडाळले.



लवकरच चॉकलेटचे कारखाने वेगवेगळ्या आकारात चॉकलेट बनवू लागले.

त्यानंतर चॉकलेटमध्ये इतर प्रकारचे पदार्थ मिसळणे हे एक मोठेच आव्हान होते.



१९१२ मध्ये हॉवेल कॅम्पबेल या अमेरिकन गृहस्थांनी काहीतरी नवीन करायचे ठरवले. त्यांनी शेंगदाणे, कॅरॅमल आणि मार्शमेलो या आवडत्या गोष्टी वितळलेल्या चकचकीत चॉकलेटमध्ये मिसळल्या.

मग हे चिकट मिश्रण त्यांनी चमच्याने ट्रेमध्ये टाकले. चॉकलेट थंड होऊन हे गोळे घट्ट झाल्यावर कॅम्पबेलनी त्याचा तुकडा खाल्ला.



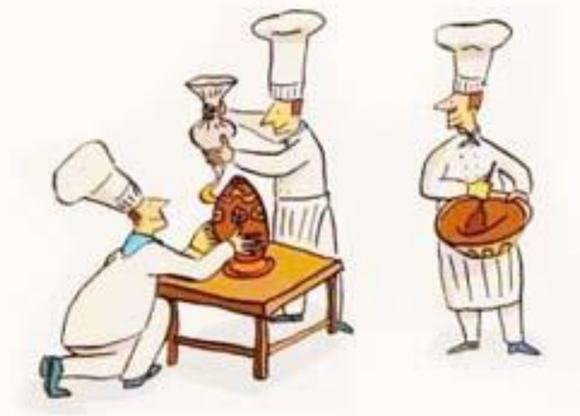
त्यांच्या या नवीन पदार्थाला त्यांनी नाव दिले ‘गू गू क्लस्टर’. चॉकलेट आणि इतर पदार्थ एकत्र केलेला हा पहिलाच पदार्थ होता, आणि तो लगेच अतिशय लोकप्रिय झाला.

त्याच वर्षी जीन न्यूहाऊस या बेल्जीयममधील चॉकलेट उत्पादकांनी चॉकलेटच्या इतिहासातील एक नवे मोठे पाऊल उचलले. त्यांनी वरून घट्ट असलेले आणि ज्यात मऊ सारण घालता येईल असे चॉकलेट बनवण्याचा मार्ग शोधून काढला.



आत मलईदार, सुकामेवा भरल्यावर वरून आणखी चॉकलेट ओतून ती बंद केली जात असत.

त्यानंतर मात्र चॉकलेट करण्यातील नाविन्याला काही सीमाच राहिली नाही. रेशमी कॅरॅमल, चिकट टॉफी, बदामाचे तुकडे, मलईदार व्हॅनिला, जे काही सुचेल ते त्यात घातले जाऊ लागले.



कारखान्यात शेकडो प्रकारची चॉकलेट बनवली जाऊ लागली आणि लहान कंपन्या आश्चर्य वाटावे अशी चॉकलेट हाताने बनवू लागल्या.

प्रकरण ६

‘चॉकलेटी’ कुटुंबे



आजकालच्या काही चॉकलेट कंपन्या प्रचंड आहेत. परंतु सुरुवातीला त्या एक कौटुंबिक व्यवसाय म्हणून सुरु झाल्या.

१८२४ साली जॉन कॅडबरी यांनी इंग्लंड मध्ये एक दुकान उघडले. चहा आणि कॉफी बरोबरच ते स्वतः बनवलेले चॉकलेट हे पेयही विकत असत.

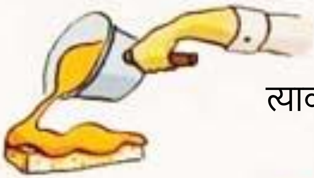


ते इतके लोकप्रिय झाले की कॅडबरी यांनी कोको आणि चॉकलेटचा एक कारखाना सुरु केला. आता कॅडबरी यांचे पेय आणि चॉकलेट जगभर विकली जातात.

१९११ साली फ्रँक आणि एथेल मार्स यांनी अमेरिकेत घरी केलेल्या, लोणी घालून बनवलेल्या गोळ्या विकण्याचा एक व्यवसाय सुरु केला. १९२३ साली फ्रँक यांनी सातूचे सत्त्व घालून मिल्क चॉकलेट बनवायला सुरुवात केल्यावर त्यांचा व्यवसाय एकदम खूप वाढला.

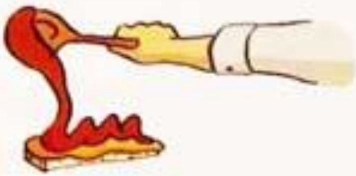
त्यांनी सातूचे सत्त्व घालून हलकी, खुसखुशीत चिक्की बनवली...





त्यावर कॅरॅमल घातले...

आणि यावर मिल्क चॉकलेटचा हलका थर दिला.



१९४१ मध्ये त्यांचा मुलगा फॉरेस्ट याने आणखी एक कल्पना लढवली: साखरेचे आवरण असलेल्या चॉकलेटच्या अशा छोट्या गोळ्या बनवल्या की ज्या हातात विरघळणार नाहीत.

ब्रूस मारी या अमेरिकन गृहस्थांनी मार्स यांना या प्रकल्पासाठी भांडवल दिले. म्हणून मग त्यांनी त्यांच्या नव्या चॉकलेटला नाव दिले ‘एम अँड एम’.



आज मार्स कुटुंबाची चॉकलेट तुम्ही जगात कुठेही विकत घेऊ शकता. आता मायन लोकांनी बनवलेल्या कडवट पेयात आणि त्यात काहीच साम्य राहिले नाही.



मायन लोकांना प्रथम जेव्हा कोकोच्या कुजलेल्या बियांचा दरवळ लक्षात आला तेव्हा आपल्याला काहीतरी खास सापडले आहे हे त्यांच्या लक्षात आले होते. पण चॉकलेट पुढे किती लोकप्रिय होईल याची त्यांना काहीच कल्पना नसणार.

चॉकलेटची एक कृती

चकचकीत चॉकलेट सॉस

घटक:

१०० ग्रॅम (अर्धा कप) कमी गोड चॉकलेटचे तुकडे

२ टेबलस्पून कॉर्न सिरप

१५ ग्रॅम (१ टेबलस्पून) लोणी

२ टेबलस्पून पाणी



कृती:

सर्व पदार्थ एका भांड्यात घालून मंद आचेवर गरम करा. सर्व पदार्थ चांगले मिसळून एक मुलायम, चकचकीत सॉस तयार होईपर्यंत सतत ढवळत रहा.

हे सॉस केळ्याच्या कापांवर किंवा आईसक्रीमवर घालून खा. हवे असल्यास त्यावर मार्शमेलो किंवा सुकामेव्याचे तुकडे घाला.

